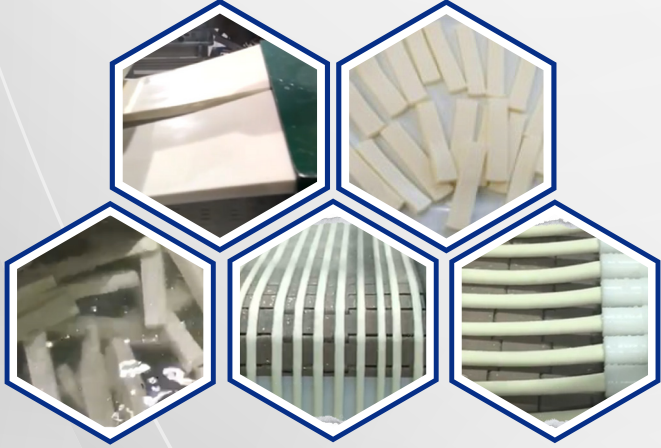
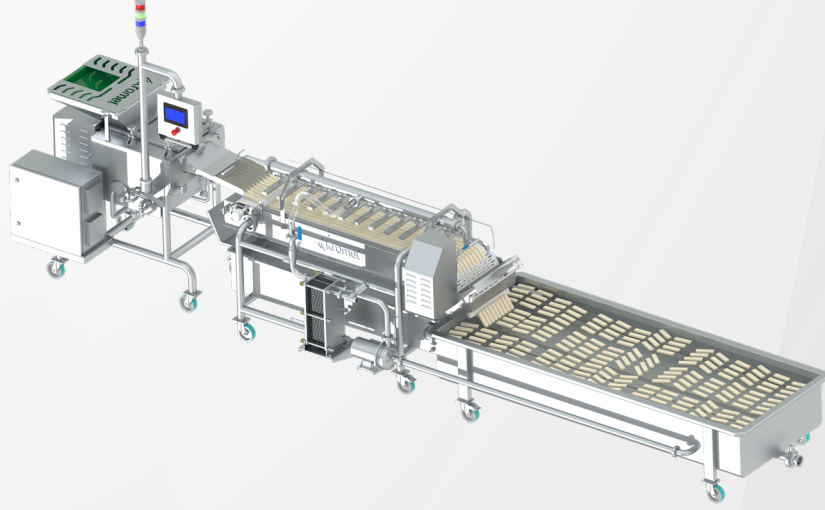


## DİL & ÇEÇİL FORMLAMA

### ÇALIŞMA PRENSİBİ

- « Kaşar haşlama makinelerinden çıkan peynir hamuru dil & çeçil formlama makinesinin giriş haznesine gönderilir.
- « Haşlama makinelerinden gelen peynir hamurunun formlama makinesi içerisindeki helezonlar ile form kalıbına doğru gönderilir.
- « Makinenin ön kısmında bulunan kalıplara gelen ürün kalıpların şeklini alır.
- « Hamur, dil & çeçil hattı kalıplarından geçer ve konveyörün üzerinde soğutma suyu ile sertleştirilerek ilerler.
- « Konveyör üzerinde bulunan pnömatik kesici ile hamur dil veya çeçil peynirine uygun şekilde kesilir.
- « Kesilen peynir, konveyör ile soğuk su havuzuna düşürülür.
- « Konveyör ile sudan çıkarılan peynir, hazır hale gelir.



*Hijyen  
Kalite  
Düşük Maliyet  
Seri Üretim  
Verimlilik*

### SİSTEM AVANTAJLARI

- « Hızlı ürün işleyebilme
- « Standart ürün yapabilme özelliği
- « Düşük maliyette üretim olanağı
- « Maksimum hijyen seviyesinde üretim olanağı
- « Gramaj hassasiyeti
- « Kolay kalıp değişikliği ile farklı şekillerde peynir elde edilme özelliği

### UYGULAMA ALANLARI

- « Sert- Yarı Sert Peynirler
- « Dil Peyniri
- « Çeçil Peyniri
- « Mozzarella Peyniri

### TEKNİK ÖZELLİKLER

- « Komple AISI 304 kalite malzemeden imal edilmiştir.
- « Soğutma eşanjörlü
- « Sirkülasyon Pompalı
- « Hız kontrol ünitesi
- « Dijital kontrollü
- « Farklı kapasitelerde ürün yapabilme
- « Soğutma havuzlu
- « İstenilen ebatlarda porsiyonlama yapabilme
- « Farklı ölçülerde kolay değiştirilebilen kalıplar
- « Tekerlekli, taşınabilir

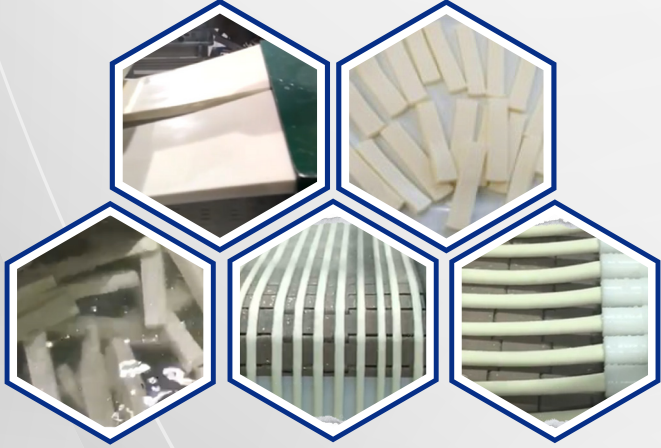
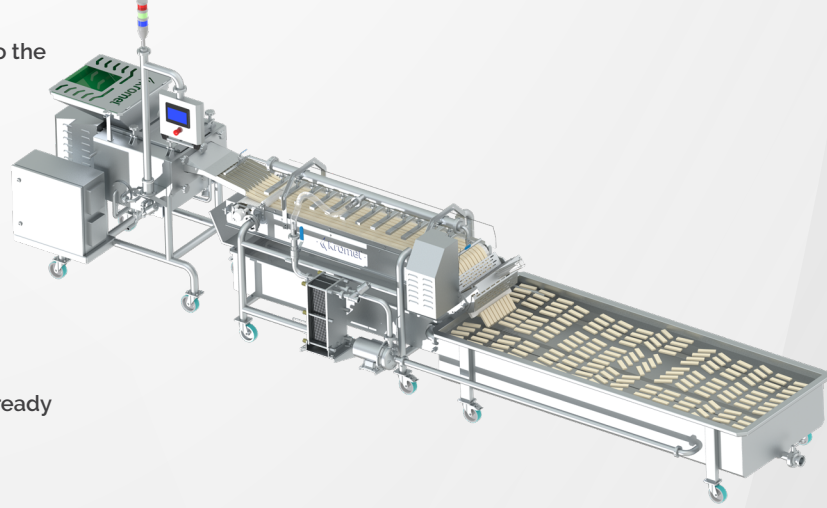
KAPASİTE	ELEKTRİK SARFIYATI	BUHAR SARFIYATI	HAVA SARFIYATI	BUZLU SU SARFIYATI
350 KG/H	3 KW	40 KG/H	80 LT/DK. (6-8BAR)	4.000 LT/H (+4°C)



## TONGUE & FIBROUS FORMING

### WORKING PRINCIPLE

- ◀ The cheese dough from the kashkaval Streaching machine is sent to the inlet hopper of the tongue & fibrous forming machine.
- ◀ The cheese dough coming from the cooking machines is directed towards the form molds by the spirals in the forming machine.
- ◀ As the product reaches the molds at the front of the machine, it takes the shape of the molds. The dough passes through the tongue & Fibrous line molds and is hardened with cooling water on the conveyor
- ◀ The pneumatic cutter on the conveyor cuts the dough according to the desired size for tongue or fibrous cheese. The cut cheese is dropped into a cold water pool via the conveyor.
- ◀ The cheese is then removed from the water by the conveyor and is ready for further processing.



*Hygiene  
Quality  
Low Cost  
Mass Production  
Productivity*

### SYSTEM ADVANTAGES

- ◀ Fast product processing
- ◀ Ability to make standard products
- ◀ Production at low cost
- ◀ Production at maximum hygiene level
- ◀ Weight sensitivity
- ◀ Ability to obtain cheese in different shapes with easy mold change

### APPLICATION FIELDS

- ◀ Hard, Semi-hard Cheeses
- ◀ Tongue Cheese
- ◀ Fibrous Cheese
- ◀ Mozzarella Cheese

### TECHNICAL FEATURES

- ◀ It is completely made of AISI 304 quality material.
- ◀ Cooling heat exchanger
- ◀ With Circulation Pump
- ◀ With speed control unit
- ◀ Digitally controlled
- ◀ Ability to make products in different capacities
- ◀ With cooling pool
- ◀ Portioning in desired sizes
- ◀ Easy to change molds in different sizes
- ◀ Wheeled, portable

CAPACITY	ELECTRICITY CONSUMPTION	STEAM CONSUMPTION	AIR CONSUMPTION	ICE WATER CONSUMPTION
350 KG/H	3 KW	40 KG/H	80 LT/DK. (6-8BAR)	4.000 LT/H (+4°C)

